

Für deinen coolen Sommer! 11 Popsicles - ohne Eismaschine



Dein Sommer wird cool - ziemlich cool sogar mit diesen Ideen für Popsicle Rezepten. Denn dieses Jahr werden sich jede Menge coole Eiskreationen in deinem Gefrierfach versammeln und du hast die Qual der Wahl. Von Mango-Kokos über Himbeer-Joghurt bis hin zu Chia-Kiwi- es schmeckt, was gefällt. Und das ganz ohne Eismaschine. Also ran an die Stiele, fertig, los(geschleckt) ... !

Welche Form für meine Popsicles?

Capri oder Nogger? Rund oder eckig? Nein, es gibt nicht die eine Form für Popsicle Rezepten. Du entscheidest, wie du deine Popsicles am liebsten magst. Entweder du füllst deine Eismasse direkt in sogenannte 'Formen für Eis am Stiel' - ist natürlich der einfachste Weg - oder du gibst sie in alte Joghurtbecher, kleine Plastikgläser, ... - was der Vorratsschrank eben so hergibt. Eismasse einfüllen, kurz anfrischen lassen und Holzstäbchen oder Plastiklöffel als Stiel hineinstecken.

Wie fülle ich die Eismasse in die Form?

Ja, hier ist ein bisschen Geschick gefragt. Am einfachsten bekommst du die Eismasse mit einem langstieligen Löffel in die Form. Auch möglich: Ein Messbecher mit feinem, spitzem Ausguss. Wenn du deine Form mit verschiedenen Schichten füllen möchtest, dann kann dir auch ein (Einmal-)Spritzbeutel mit feiner Lochtülle helfen. So bekommst du Eismasse für Eismasse sauber und getrennt voneinander in die Form geschichtet. Und falls doch mal

etwas daneben geht, einfach einen Schaschlikspieß mit einem Stück Papier-Küchentuch umwickeln und die Ränder sauber machen.

Wie bekomme ich die Popsicles aus der Form?

Deine Popsicles sind fertig, aber sie wollen einfach nicht aus der Form kommen? Was jetzt hilft: warmes Wasser. Popsicle unter fließendes (warmes) Wasser halten und vorsichtig aus der Form ziehen. Deine Ice Pops lösen sich immer noch nicht? Dann die Popsicles in eine große Schüssel mit heißem Wasser stellen. Mit etwas Geduld kommst du so auf jeden Fall ans Ziel.

Wichtig: Popsicles nicht aus der Form schlagen. So kommen sie nicht schneller, sondern nur kaputt aus der Form.

11 eiskalte Popsicle Rezepte

Galaktische Frozen Joghurt Popsicles

Houston, wir haben ein Problem! Diese Froyo-Popsicles sind nicht von dieser Welt und haben uns mit ihrem galaktischen Aussehen und süßen Geschmack völlig in den Bann gezogen. [Zum Rezept](#)



[Galaktische Frozen Joghurt Popsicles](#)

Wassermelonen-Popsicles

Wie schmeckt der Sommer? Nach süßer Wassermelone und eiskaltem Popsicle! Zumindest, wenn du dir diese

Für deinen coolen Sommer! 11 Popsicles - ohne Eismaschine

coole Erfrischung im Mixer zubereitest und einfrierst.
[Zum Rezept](#)



[Wassermelonen-Popsicles](#)

Kaffee am Stiel: Irish-Coffee-Popsicles

Kaffeepausen sind eigentlich viel zu kurz, um richtig zu entspannen, findest du nicht? Wir hätten da eine Idee: Irish-Coffee-Popsicles. Meditatives Schleckern, Kaffeegenuss und der Rest wird zur Nebensache. [Zum Rezept](#)



[Kaffee am Stiel: Irish-Coffee-Popsicles](#)

Veganes Oreo-Kokos-Eis am Stiel

Um das Krümelmonster zu zitieren: "Kekseeee!" Schmecken immer und gibt's jetzt auch in der eisgekühlten Sommeredition: Als Eis am Stiel - ganz ohne tierische Produkte. [Zum Rezept](#)



[Veganes Oreo-Kokos-Eis am Stiel](#)

Mango-Kokos-Popsicles

Wenn sich die Sonne mal wieder nicht blicken lässt, ... wenn der letzte Urlaub schon viel zu lange her ist, ... oder wenn du einfach nur Lust auf ein richtig leckeres Eis hast - dann sind diese Popsicles genau das Richtige für dich. Die Kombination aus Mango und Kokos schmeckt so schön nach Sommer, Sonne, Sonnenschein, da reicht sogar schon der Blick von deinem Balkon ... [Zum Rezept](#)



[Mango-Kokos-Popsicles](#)

Beeren-Kokoswasser-Popsicles

Dürfen wir vorstellen: Miss Popsicle! Mit einem Herz aus Erdbeeren, Brombeeren und Blaubeeren und einem Mantel mit karibischer Note trägt sie den Titel 'Beautiful Popsicle' zu Recht. Da wird es schon fast zur Nebensache, dass sie dank Beeren und Kokoswasser als absolutes Superfood gilt. Naschen erwünscht! [Zum Rezept](#)

Für deinen coolen Sommer! 11 Popsicles - ohne Eismaschine



Beeren-Popsicles mit Kokoswasser

Regenbogen-Popsicles

Wonach der Regenbogen schmeckt? Nach Himbeere, Erdbeere, Pfirsich, Mango, Orange, Ananas und Spinat. Und nach ziemlich schicken Popsicles. Die kommen heute nämlich in fünf verschiedenen Geschmacksrichtungen daher und ergeben übereinander geschichtet ein farbenfrohes Allerlei. [Zum Rezept](#)



Regenbogen-Popsicles

Brombeer-Ombre-Popsicles

Gestern noch auf den Laufstegen von Paris und New York, heute in deiner kleinen, heimischen Küche - der Ombre-Look. Der Farbcode: Brombeere - mal ganz pur und mal mit einer Frischkäse-Joghurt-Creme vermischt. Ziemlich fesch, diese Popsicle Rezepte ... [Zum Rezept](#)



Brombeer-Ombre-Popsicles

Himbeer-Joghurt-Popsicles

Himbeereis zum Frühstück. Rock 'n' Roll ... Zugegeben - nicht gerade der beste Soundtrack, um in den Tag zu starten. Aber so ein Himbeereis zum Frühstück - das hätte doch was, oder? Also nichts wie ran an den Stiel und das Himbeer-Joghurt-Eis vernascht - im Bus, im Zug, ... auf deinem Weg zur Arbeit. [Zum Rezept](#)



Himbeer-Joghurt-Popsicles

Mango-Chia-Kiwi-Popsicles

Okay - Chia-Samen im Eis sind nicht neu. Im Eis am Stiel schon. Und als fruchtige Trilogie aus Mango und Kiwi auch. Kannst du dir also schon zum Frühstück schmecken lassen. Und als eiskalten Powersnack zwischendurch. [Zum Rezept](#)

Für deinen coolen Sommer! 11 Popsicles - ohne Eismaschine



Mango-Chia-Kiwi-Popsicles

Frozen-Yoghurt-Popsicles

Ja, Frozen Joghurt geht immer - selbst zum Frühstück. Ist ja auch ziemlich gesund, diese Kombination aus Joghurt, frischen Früchten und deinem Lieblingsmüsli. Und das Beste: Am Abend vorher zubereiten und am nächsten Morgen auf dem Weg zur Arbeit naschen. Heißt für dich: 20 Minuten länger schlafen. [Zum Rezept](#)



Joghurt am Stiel